www.severin.com

SEVERIN

welcome home

DE	Gebrauchsanweisung	Hörnchenautomat	3
GB	Instructions for use	Wafer/cone maker	8
FR	Mode d'emploi	Gaufrier/Appareil à cornet de glace	13
NL	Gebruiksaanwijzing	Wafelijzer	18
ES	Instrucciones de uso	Plancha para barquillos/conos	23
IT	Manuale d'uso	Piastra per cialde da coni gelato	28
DK	Brugsanvisning	Kræmmerhusjern	33
SE	Bruksanvisning	Rånjärn	37
FI	Käyttöohje	Vohvelirauta	41
PL	Instrukcja obsługi	Waflownica z narzędziem do rożków	45
GR	Οδηγίες χρήσεως	Παρασκευαστής για λεπτές βάφλες/χωνάκια	50
RU	Руководство по эксплуатации	Электровафельница для выпекания тонких вафель	55

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Hörnchenautomat

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchtem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen. Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- **Achtung! Die berührbaren Geräteoberflächen werden im Betrieb sehr heiß, Verbrennungsgefahr! Daher das Gerät nur am Griff berühren.**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und

die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Den Netzstecker des Gerätes ziehen,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung des Gerätes.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine wärmebeständige Unterlage. Nicht unter Vorhänge, Hängeschränke oder anderen brennbaren Materialien stellen und nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das heiße Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.

Kabelaufbewahrung

Je nach Modell kann Ihr Hörnchenautomat mit einer Kabelaufwicklung oder einem Kabelfach ausgestattet sein.
Vor jeder Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig abwickeln bzw. dem Kabelfach entnehmen.
Nach dem Gebrauch das Gerät erst erkalten lassen, bevor Sie die Anschlussleitung wieder aufwickeln bzw. einschieben.

Kegel

Der beiliegende Kegel ermöglicht ein

perfektes Aufrollen der Waffeln zu Eistüten. Vor dem Gebrauch den Griff und den Kegel zusammenstecken.

Vor der ersten Inbetriebnahme
Das Gerät ca. 10 Minuten mit geschlossenen Backhälften aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (Temperaturregler auf höchste Reglerstellung).
Für ausreichende Lüftung sorgen.
Anschließend den Hörnchenautomat und den Kegel, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben, reinigen.
Die erste Waffel aus dem neuen Gerät sollte aus hygienischen Gründen nicht verzehrt werden.

Backvorgang
- Backhälften schließen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Temperaturregler auf die höchste Position einstellen.
- Nach einer Aufheizzeit von ca. 3 Minuten ist der Hörnchenautomat betriebsbereit.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Thermostatanzeige auf. Sie erlischt, sobald das Gerät wieder aufheizt.
- Backhälften öffnen, indem der Verriegelungsclip am Oberteil nach oben gezogen wird.
- Die antihaft-beschichteten Backflächen brauchen nur zu Beginn des Backens leicht mit hochhitzebeständigem Öl oder Fett eingefettet werden.
- Teig in die Mitte der unteren Backfläche einfüllen.
- Das Oberteil zuklappen und durch Drücken des Verriegelungsclips nach unten fest verriegeln, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt.
- Um eine konstante Gartemperatur zu erreichen, schaltet sich das Heizelement während des Backvorgangs an und aus und die grüne Thermostatanzeige leuchtet auf und erlischt wieder.
- Die Backzeit beträgt je nach Beschaffenheit des Teiges und der gewählten Temperatureinstellung ca. 2 Minuten. Kontrollieren Sie nach dieser Zeit, ob die Bräunung der Waffel Ihren Vorstellungen entspricht und entnehmen Sie sie.
- Die Waffel direkt nach Beendigung des Backvorganges mit Hilfe des Kegels zu Hörnchen formen. Verwenden Sie zur Entnahme keine scharfen Gegenstände, Sie könnten sonst die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Den Bräunungsgrad der Waffel kontrollieren und evtl. die Backzeit bzw. die Temperatureinstellung verringern oder erhöhen.
- Neuen Teig sofort nach der Entnahme der Waffel einfüllen.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.

Reinigung und Pflege
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Geräteäußere mit einem

angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchtem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.
- Der Kegel kann im Spülwasser gereinigt werden.

Rezepte

Bitte beachten Sie, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben sollten, damit beim Backvorgang eine gleichmäßige Bräunung entsteht.

Zimthörnchen
Zutaten:
50 g Margarine oder Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 175 g Mehl, ¼ l lauwarmes Wasser, ½ TL Zimt
Zum Füllen: Schlagsahne oder Eis
Zubereitung:
Fett und einen Teil des Zuckers gut schaumig rühren, das Ei hinzufügen. Dann abwechselnd gesiebtes Mehl und lauwarmes Wasser, in dem der restliche Zucker gelöst wird, unterrühren, den Zimt hinzufügen. Den Teig gut durchschlagen und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

Zitronenhörnchen
Zutaten:
100 g Margarine oder Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1/8 l lauwarmes Wasser, 1-2 EL Zitronensaft
Zum Füllen: Schlagsahne oder Eis
Zubereitung:
Fett, Zucker und Zitronenschale gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen, dann abwechselnd mit Backpulver gemischtes und gesiebtes Mehl und lauwarmes Wasser unterrühren. Zuletzt den Zitronensaft hineingeben. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

Schokoladenhörnchen
Zutaten:
3 Eier, 50 g Puderzucker, 100 g Mehl, 30 g Mandeln, geschält und gerieben, 2 EL geriebene Schokolade
Zum Füllen: Schlagsahne oder Eis
Zubereitung:
Eier und Puderzucker schaumig schlagen, bis die Masse so steif ist, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Löffelweise das gesiebte Mehl, dann die Mandeln und die geriebene Schokolade hinzufügen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

Vanillehörnchen
Zutaten:
250 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g zerlassene Butter, ¼ l Wasser, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Zum Füllen: Schlagsahne oder Eis
Zubereitung:
Vanillepuddingpulver, Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Die komplette Puddingmasse auf einmal auf höchster Stufe unter das Mehl rühren. Das Ei dazu geben und die zerlassene Butter unterrühren. Es sollte ein dickflüssiger Teig entstehen; sonst evtl. noch 50-100 ml lauwarmes Wasser unter ständigem Rühren hinzufügen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

Ersatzteile und Zubehör
Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service/Ersatzteilshop*“.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie
SEVERIN gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Wafer/cone maker

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth, a soft brush or a sponge.
- **Warning: the outer surfaces of the appliance become very hot during operation. Exercise great care to avoid burns. Do not touch any hot parts of the appliance; use the handle only.**

- This appliance may be used by children (at least 8 years of age), and also by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance

unless they are supervised and at least 8 years of age.

- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** keep any packaging materials well away from children, as such materials are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not let the power cord hang free.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction,**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Place the appliance on a heat-resistant surface clear of any obstructions. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or other inflammable materials; do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended while it is switched on or still hot.
- To prevent damage to the housing, do not place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- The power cord must be kept well away from any hot parts of the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.

Power cord storage

Depending on the model, your cone maker may come with a power cord wind-up storage or a cord storage compartment. Always take the power cord out of its compartment and unwind it to its full extent before use.
Do not wind up the power cord or put it back in the compartment until the cone maker has cooled down completely.

Cone tool

The cone tool allows for perfect shaping of the wafers into cones (eg for ice cream). Fit the handle to the cone before use.

Before initial use

The cone maker should be preheated for ten minutes with the lids closed. This will remove the smell typically encountered when first switching on the appliance. (Turn the thermostat control to its highest setting.)
Please ensure sufficient ventilation.
Clean the appliance afterwards as described

in *Cleaning and Care*.
For reasons of hygiene, the first wafer from the new appliance should be discarded.

Operation

- Close the plates.
- Plug in the appliance. The red main indicator light comes on.
- Turn the thermostat control to its maximum setting.
- Preheat the cone maker for about 3 minutes. It is then ready for use.
- Once the pre-set temperature is reached, the green thermostat light will come on. It goes out again during any re-heating phase.
- Open the two plates by pulling the two locking clips up.
- Before use, the non-stick plates should be lightly greased with a small amount of oil or fat that is specifically intended for frying and may be safely heated to high temperatures.
- Put the dough in the middle of the lower plate.
- Close the upper lid and lock it by pushing the two locking clips down to help spread the dough evenly.
- In order to achieve a constant temperature, the heating element will switch on and off while the appliance is in use; the green thermostat light will therefore occasionally light up and then go out again.
- The baking time is normally about 2 minutes, depending on the nature of the dough as well as the temperature selected. Once baking has finished, check whether the wafer shows the desired level of browning, and take it out.
- Shape the wafer into a cone immediately after baking, using the shaping tool. To prevent damage to the non-stick coating, do not use any sharp or pointed object to remove the food.
- Check the level of browning. Should the wafer be too light or too dark, adjust the temperature control or baking time.
- If required, place fresh dough into the cone maker immediately after removing the wafer.
- After use, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down with the cooking plates open.

Cleaning and Care

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside with a soft, slightly damp cloth only.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth, a soft brush or a sponge.
- The shaping tool may be cleaned in hot soapy water.

Recipes:

Note: In order to achieve even browning, all ingredients should be of the same temperature.

Cinnamon cones

Ingredients:
50g margarine or butter, 75g sugar, 1 egg,

175g flour, 250ml lukewarm water, ½ tsp. cinnamon
For filling: whipped cream or ice cream
Preparation:
Cream the fat and some of the sugar, then add the egg. Alternately add the flour sifted through a sieve and the lukewarm water in which the remaining sugar has been dissolved, and add the cinnamon at the end. Beat the dough well and let it rise for around 30 minutes. Form the baked wafers into cones or rolls.

Lemon cones
Ingredients:
100g margarine or butter, 100g sugar, 2 eggs, grated lemon peel, 200g flour, 1 tsp. baking powder, 125ml lukewarm water, 1-2 tbs. lemon juice
For filling: whipped cream or ice cream
Preparation:
Whisk fat, sugar and lemon peel until creamy, and then add the eggs one by one. Alternately add the flour, sifted with baking powder, and the lukewarm water. Finally stir in the lemon juice. Bake the dough immediately. Form the baked wafers into cones or rolls.

Chocolate cones
Ingredients:
3 eggs, 50g icing sugar, 100g flour, 30g ground almonds, 2 tbs. grated chocolate
For filling: whipped cream or ice cream
Preparation:
Cream the eggs and the icing sugar until stiff. To check if the correct consistency has been achieved, score the surface with a knife blade; the mark should remain visible. Stir in the sifted flour, spoon by spoon, followed by the almonds and the grated chocolate. Form the baked wafers into cones or rolls.

Vanilla cones
Ingredients:
250g flour, 250g sugar, 125g melted butter, 250ml water, 1 egg, 1 sachet vanilla custard powder
For filling: whipped cream or ice cream
Preparation:
Bring the vanilla custard powder, water and sugar to the boil. Stir the whole mixture into the flour, using the highest blender setting. Add the egg and stir in the melted butter. The dough should be viscous; otherwise, add 50 - 100ml lukewarm water stirring constantly. Form the baked wafers into cones or rolls.

Disposal

Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee
This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Gaufrier/Appareil à cornet de glace

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Les plaques à revêtement anti-adhésif peuvent être nettoyées avec un chiffon doux humide, une brosse douce ou une éponge.
- **Avertissement : les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Prenez soin afin d'éviter tout risque de brûlures.**
  Ne touchez aucune partie chaude de l'appareil ; utilisez uniquement la poignée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans), ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, si ces personnes ont été supervisées et formées à l'utilisation de l'appareil et si elles comprennent les dangers

et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - **après l'emploi,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche.
- Placez l'appareil sur une surface thermorésistante à l'écart de toute obstruction. Ne positionnez pas l'appareil sous, ou à proximité, des éléments hauts de cuisine ou d'autres objets suspendus tels que rideaux ou autres matériaux inflammables ; n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou encore chaud.
- Pour éviter d'endommager le boîtier, ne placez ou n'utilisez pas l'appareil sur, ou à proximité d'une surface chaude (telle qu'une plaque de cuisson) ou d'une flamme nue.
- Maintenez le cordon d'alimentation bien à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

Rangement du cordon d'alimentation

En fonction du modèle, votre gaufrier/ appareil à cornet de glace peut être équipé soit d'un rangement par enrouleur du cordon d'alimentation soit d'un compartiment de rangement du cordon.

Avant d'utiliser l'appareil, déroulez toujours le cordon en sa totalité ou sortez-le de son compartiment.

Laissez refroidir l'appareil avant d'enrouler le cordon ou de le rentrer dans son compartiment.

Outil conique de mise en forme
L'outil conique de mise en forme fourni permet de donner une forme conique parfaite aux gaufrettes (pour faire des cônes de glace, par exemple). Fixez la poignée sur l'outil conique avant l'utilisation.

Avant la première utilisation
Lors de la première utilisation, faites chauffer le gaufrier/ l'appareil à cornet de glace environ dix minutes en tenant les plaques de cuisson fermées. Ceci permet d'éliminer l'odeur du "neuf". (Tournez le bouton du thermostat sur sa position maximale.)
Veillez à ce que l'endroit soit suffisamment ventilé.
Pour nettoyer le gaufrier/ l'appareil à cornet de glace référez-vous au paragraphe *Nettoyage et entretien*.
Pour des raisons d'hygiène, la première gaufrette préparée avec un appareil neuf doit être jetée.

Utilisation
- Fermez les plaques de cuisson du gaufrier/ de l'appareil à cornet de glace.
- Branchez l'appareil. Le voyant lumineux rouge s'allume.
- Mettez le bouton du thermostat sur la position maximale.
- Préchauffez le gaufrier/ l'appareil à cornet de glace environ 3 minutes. Il est alors prêt à l'emploi.
- Une fois que la température présélectionnée est atteinte, le témoin lumineux vert du thermostat s'allume. Il s'éteint pendant toutes les périodes de préchauffage.
- Ouvrez les deux plaques de cuisson en relevant les deux loquets de verrouillage.
- Avant utilisation, huilez légèrement les plaques à revêtement anti-adhésif avec une petite quantité d'huile spécial friture pouvant être chauffée sans risque à haute température.
- Versez la pâte au centre de la plaque.
- Fermez le couvercle supérieur et verrouillez-le en poussant les deux loquets de verrouillage vers le bas pour permettre à la pâte de se repartir uniformément sur la plaque.
- Pour pouvoir obtenir une température constante, la résistance s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement de l'appareil ; de ce fait, le témoin lumineux vert du thermostat s'allume et s'éteint par intermittence.
- Le temps de cuisson dépend de la nature de la pâte et de la température sélectionnée ; en général il est de 2 minutes environ.
- Donnez à la gaufrette la forme d'un cornet immédiatement après la cuisson, en vous servant de l'outil conique de mise en forme. Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'objets coupants ou pointus pour retirer les aliments.
- Si la première gaufrette est trop ou pas assez cuite, réglez le bouton thermostat ou le temps de cuisson en conséquence.
- Après avoir enlevé la gaufrette cuite, remettez immédiatement de la pâte dans le gaufrier/l'appareil à cornet de glace.
- Après chaque utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.

Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit abrasif ni de détergent très puissant.
- Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Les plaques anti-adhésives peuvent être nettoyées avec un chiffon doux humide, une brosse souple ou une éponge.
- L'outil conique de mise en forme peut être nettoyé à l'eau chaude savonneuse.

Recettes

Remarque : Afin d'obtenir une couleur brune égale, tous les ingrédients doivent être à la même température.

Cornets à la Cannelle

Ingrédients:
50g de margarine ou de beurre, 75g de sucre, 1 oeuf, 175g de farine, 250ml d'eau tiède, ½ c. à café de cannelle
Pour la garniture: crème fouettée ou glace
Préparation:
Battre la matière grasse avec un peu de sucre, puis ajouter l'oeuf. Vous pouvez également procéder d'une autre façon en ajoutant la farine tamisée et l'eau tiède dans laquelle le reste du sucre aura été dissout, puis en ajoutant la cannelle à la fin. Mélangez bien la pâte et laissez-la reposer environ 30 minutes. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux aux gaufrettes.

Cornets au citron

Ingrédients:
100g de margarine ou de beurre, 100g de sucre, 2 oeufs, zeste de citron, 200g de farine, 1 c. à café de levure chimique, 125ml d'eau tiède, 1-2 c. à soupe de jus de citron
Pour la garniture: crème fouettée ou glace
Préparation:
Mélanger la matière grasse, le sucre et le zeste de citron jusqu'à l'obtention d'une crème, puis ajouter les oeufs un par un. Vous pouvez également procéder d'une autre façon en mélangeant la farine tamisée et la levure chimique avec l'eau tiède. Puis terminer en ajoutant le jus de citron. Cuire la pâte immédiatement. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux aux gaufrettes.

Cornets au chocolat

Ingrédients:
3 oeufs, 50g de sucre glace, 100g de farine, 30g d'amandes en poudre, 2 c. à soupe de chocolat en copeaux
Pour la garniture: crème fouettée ou glace
Préparation:
Battre fermement les oeufs et le sucre glace. Pour vérifier si la bonne consistance a été obtenue, passez la lame d'un couteau sur la surface; la marque de la lame doit restée visible. Ajouter la farine tamisée, une cuillère à la fois, suivie des amandes et des copeaux de chocolat. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux aux gaufrettes.

Cornets à la vanille

Ingrédients:
250g de farine, 250g de sucre, 125g de beurre fondu, 250ml d'eau, 1 oeuf, 1 sachet de poudre pour crème anglaise
Pour la garniture : crème fouettée ou glace
Préparation:

Porter la poudre pour crème anglaise, l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le mélange à la farine et mélanger dans un mixer à vitesse maximale. Ajouter l'oeuf et mélanger le beurre fondu. Vous devez obtenir une pâte visqueuse; si ce n'est pas le cas, ajouter 50 - 100ml d'eau tiède en remuant constamment. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux aux gaufrettes.

Mise au rebut

Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Wafelijzer

Geachte klant,
Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- De antiaanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek, een zachte borstel of een spons.
- **Let op: de buitenkant van het apparaat wordt tijdens gebruik erg heet. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.**
  Raak geen hete delen van het apparaat aan; gebruik alleen de hendel.

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud), en ook door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit

apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Zet het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats of gebruik het apparaat niet dichtbij of onder keukenkastjes of onder hangende voorwerpen zoals gordijnen en ander brandbaar materiaal. Gebruik het apparaat nooit buiten
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is aangeschakeld of als het nog niet is afgekoeld.
- Om beschadiging aan de behuizing te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Het snoer moet weggehouden worden van de hete onderdelen van het apparaat.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
  - in bed-and breakfast gasthuizen.

Opbergen van het snoer

Afhangend van het model, jouw wafelijzer kan komen met een opwindbaar snoeropbergruimte, snoeropbergplaats of zonder.
Zorg dat het snoer altijd geheel is afgerold wanneer in gebruik.

Berg het snoer alleen op wanneer het wafelijzer geheel afgekoeld is.

Vormingshulpstuk.
Het vormingshulpstuk zorgt ervoor dat men de wafeltjes in perfecte hoorntjes kan vormen (b.v. voor ijsjes). Pas de hendel in de kegel voor gebruik.

Algemene aanwijzing
Laat het wafelijzer ca. 10 minuten gesloten opwarmen zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. (Draai de thermostaatcontrole naar de hoogste stand) Zorg voor goede ventilatie.
Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.
Voor hygiënische redenen, moet de eerste wafel van het nieuwe apparaat weggegooid worden.

Gebruik van het wafelijzer
- Sluit het wafelijzer.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het rode hoofd indicatielampje zal aangaan.
- Draai de thermostaat controle naar de maximale zetting.
- Na een opwarmperiode van ongeveer 3 minuten is het wafelijzer gebruiksklaar.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur bereikt is, zal het groene thermostaatlampje aangaan. Het zal uitgaan tijdens elke opwarmfase.
- Open de twee platen door de twee sluitingsklippen omhoog te drukken.
- Voor gebruik moeten de anti-aanbakplaten licht ingevet worden met een kleine hoeveelheid olie of vet speciaal geschikt voor bakken en die veilig verhit mag worden tot hoge temperaturen.
- Plaats het deeg in het midden van de bodemplaat.
- Sluit de bovenste plaat en zet het vast door de twee sluitingsklippen omlaag te drukken en om te helpen met gelijkmatig uitspreiden van het deeg.
- Om een constante temperatuur te behouden, zal het verwarmingselement aan en uitgaan terwijl het apparaat in gebruik is; het groene thermostaatlampje zal daarom af en toe aangaan en dan weer uitgaan.
- De baktijd is ongeveer 2 minuten, dit hangt af van het soort deeg en de gekozen temperatuur.
- Vorm de wafel na het bakken onmiddellijk in een hoorntje met gebruik van het vormingshulpstuk. Om schade aan de anti-aanbaklaag, gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen om het voedsel te verwijderen.
- Controleer de bruiningsgraad. Verander de temperatuur of de baktijd als de wafel te licht of te donker is.
- Plaats vers deeg in het wafelijzer direct na het verwijderen van de gebakken wafel.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen met de bakplaten open.

Reiniging en onderhoud
- Voor het schoonmaken moet men de stekker uit het stopcontact halen en het wafelijzer laten afkoelen met de bakplaten open.
- Maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.

- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- De anti-aanbakplaten kunnen schoongemaakt worden met een zachte pluisvrije doek, een zachte borstel of spons.
- Het vormingshulpstuk mag schoongemaakt worden met heet water en zeep.

Recepten

Let op: Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben om gelijkmatig te bakken en bruinen.

Kaneelkegels
Ingrediënten:
50gr margarine of boter, 75gr suiker, 1 ei, 175gr bloem, 250ml lauw water, ½ theelepel kaneel
Voor vulling: slagroom of roomijs
Bereiding:
Roer boter, water en suiker romig en voeg het ei toe. Voeg afwisselend gezeefde bloem en lauw water toe waar men de rest van de suiker in opgelost heeft. Voeg als laatste de kaneel toe. Klop het deeg goed en laat het rijzen voor ongeveer 30 minuten. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

Citroenkegels
Ingrediënten:
100gr margarine of boter, 100gr suiker, 2 eieren, geraspte citroenschil, 200gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 125ml lauw water, 1-2 eetlepels citroensap
Voor vulling: slagroom of roomijs
Bereiding:
Klop boter, suiker en citroenschil romig, en voeg èèn voor èèn de eieren toe. Voeg afwisselend bloem, gezeefde bakpoeder en lauw water toe. Hierna roer er het citroensap door. Bak het deeg onmiddellijk. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

Chocolade kegels
Ingrediënten:
3 eieren, 50gr icing suiker, 100gr bloem, 30gr gemalen amandelen, 2 eetlepels geraspte chocolade
Voor vulling: slagroom of roomijs
Bereiding:
Roer eieren en icing suiker stijf. Om te controleren of de juiste consistentie bereikt is, moet men het oppervlak met een mes kerven; de markering moet zichtbaar blijven. Roer er lepel bij lepel de gezeefde bloem door, gevolgd door de amandelen en geraspte chocolade. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

Vanille kegels
Ingrediënten:
250gr bloem, 250gr suiker, 125gr gesmolten boter, 250ml water, 1 ei, 1 zakje vanille custard poeder
Voor vulling: slagroom of roomijs
Bereiding:
Breng de vanille custard poeder, water en suiker aan de kook. Roer het gehele mengsel door de bloem, met gebruik van de maximale blender stand. Voeg het ei toe en roer er de gesmolten boter door. Het deeg moet kleverig zijn; anders moet men 50 - 100ml lauw water toevoegen bij onafgebroken roeren. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

Afval weggooien
Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooit worden van het

huishouidelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Plancha para barquillos/conos

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Este aparato se debe conectar solamente a una toma de corriente con conexión a tierra e instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
Este producto cumple las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Las placas antiadherentes se pueden limpiar con un paño suave, un cepillo suave o una esponja humedecidos.
- **Advertencia: la superficie exterior del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Extreme las precauciones para evitar quemaduras.**
  No toque ninguna parte caliente del aparato; utilice solo el asa.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años), y también por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato y comprendan plenamente el riesgo y las precauciones de seguridad del producto.
- Los niños no deben jugar con el

aparato.

- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- No permita que el cable cuelgue suelto.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente sin ninguna obstrucción. No coloque el aparato ni lo ponga en funcionamiento cerca o debajo de armarios de cocina ni objetos que cuelgan como cortinas u otros objetos inflamables; no utilice el aparato en el exterior.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté encendido o todavía caliente.
- Para evitar desperfectos en la carcasa, no coloque ni ponga en funcionamiento el aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo las placas de la cocina) o llamas.
- Mantenga el cable eléctrico suficientemente alejado de cualquier parte caliente del aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.

Espacio recoge-cable

Dependiendo del modelo, la plancha para gofres incluirá un compartimento enrolla-cable o un compartimento para guardar el cable.

Antes de utilizar el aparato, extraiga siempre el cable eléctrico del compartimento y desenróllelo por completo.

No enrolle el cable ni lo introduzca en el compartimento hasta que el aparato se haya

enfriado por completo.

Cono
El cono suministrado le permite moldear los barquillos para darles la forma de conos (por ejemplo, para helado). Instale el mango en el cono, antes de utilizarlo.

Antes del primer uso
La plancha ha de precalentarse durante 10 minutos, con la tapa cerrada, desprendiendo un característico olor a nuevo. (Gire el control del termostato hasta el ajuste máximo.)
Durante esta operación, mantenga la habitación ventilada.
Limpie la plancha después de cada uso, como se indica en el apartado *Mantenimiento y limpieza*.
Por motivos de higiene, el primer barquillo realizado con el aparato se deberá desechar.

Funcionamiento
- Cierre la tapa
- Enchufe el aparato. La luz indicadora roja se enciende.
- Sitúe el control del termostato en la posición máxima.
- Precaliente la plancha durante unos 8 minutos. Después de este tiempo, estará lista para usar.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura preconfigurada, la luz verde del termostato se encenderá. Se apagará de nuevo durante cualquier fase de recalentamiento.
- Abra las dos placas tirando hacia arriba de los dos ganchos de cierre.
- Antes de utilizarla, debe engrasar ligeramente las placas antiadherentes utilizando una pequeña cantidad de aceite o margarina indicados para freír y que pueden calentarse a elevada temperatura sin ningún riesgo.
- Coloque la masa en el centro de la placa inferior.
- Cierre la tapa superior y ajústela empujando los dos ganchos de cierre hacia abajo para que la masa se distribuya homogéneamente.
- Para mantener una temperatura constante, la resistencia térmica se encenderá y apagará durante el uso del aparato; por este motivo, la luz verde del termostato a veces se encenderá y de nuevo se apagará.
- El tiempo de cocción es generalmente unos 2 minutos, dependiendo del tipo de masa y de la temperatura seleccionada. Cuando el proceso de cocción haya finalizado, compruebe si el barquillo tiene el color de tostado deseado, y extráigalo.
- Inmediatamente después deberá dar forma de cono al barquillo, utilizando la herramienta suministrada. Para no dañar el recubrimiento antiadherente, no utilice ningún objeto afilado o puntiagudo para extraer la comida.
- Compruebe el color que va tomando, ajustando para ello el control de temperatura o el tiempo de horneado.
- Coloque una nueva porción de masa tras retirar el gofre.
- Finalizado el proceso, desenchufe el aparato y déjelo enfriar dejando la tapa abierta.

Mantenimiento y limpieza
- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se haya enfriado.
- Para evitar riesgo de electrocución, no

limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo.
- Las placas antiadherentes se pueden limpiar con un paño suave y húmedo, un cepillo suave o una esponja.
- El cono para dar forma al barquillo se puede limpiar en agua caliente con jabón.

Recetas

Nota: Para obtener un buen tostado, todos los ingredientes han de haber sido sometidos a la misma temperatura.

Conos de canela
Ingredientes:
50g margarina o mantequilla, 75g azúcar, 1 huevo, 175g harina, 250ml agua templada, ½ cucharada de postre de canela
Para el relleno: nata montada o helado
Preparación:
Monte la nata y parte del azúcar, después incorpore el huevo. A continuación, añada la harina tamizada con un colador y el agua templada en la que habrá disuelto el resto del azúcar, y añada la canela al final. La masa se deberá batir suficientemente y esperar 30 minutos a que aumente de tamaño. Después de hornear los barquillos, podrá darles forma de conos o rollos.

Conos de limón
Ingredientes:
100g margarina o mantequilla, 100g azúcar, 2 huevos, ralladura de piel de limón, 200g harina, 1 cucharada de postre de levadura rápida, 125ml agua templada, 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón
Para el relleno: nata montada o helado
Preparación:
Batir la mantequilla, azúcar y ralladura de piel de limón hasta que esté cremoso, añadir los huevos uno a uno. También se puede añadir la harina, tamizada con la levadura rápida, y el agua templada. Por último, incorpore el zumo de limón y revuelva. Hornee los barquillos inmediatamente. Se puede dar forma de conos o rollos a los barquillos horneados.

Conos de chocolate
Ingredientes:
3 huevos, 50g azúcar glass, 100g harina, 30g almendras molidas, 2 cucharadas soperas de chocolate rallado
Para el relleno: nata montada o helado
Preparación:
Batir los huevos y el azúcar glass hasta obtener una mezcla firme. Para comprobar si ha obtenido la consistencia correcta, utilice el cuchillo para marcar la superficie; la marca deberá mantenerse visible. Añada la harina tamizada, cucharada a cucharada y revuelva, después incorpore las almendras y el chocolate rallado. Después de hornear los barquillos, podrá darles forma de conos o rollos.

Conos de vainilla
Ingredientes:
250g harina, 250g azúcar, 125g mantequilla derretida, 250ml agua, 1 huevo, 1 sobre de natillas
Para el relleno: nata montada o helado
Preparación:
Añada el sobre de natillas, agua y azúcar en un cazo e incorpórelo al fuego hasta que hierva. Incorpore la mezcla completa a la harina y revuelva, usando el ajuste

máximo de la batidora. Añada el huevo y la mantequilla derretida y revuelva. La masa debe ser densa; en caso contrario puede añadir 50 - 100ml de agua templada revolviendo constantemente. Después de hornear los barquillos, podrá darles forma de conos o rollos.

Eliminación

Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Piastra per cialde da coni gelato

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Le piastre con rivestimento antiaderente possono essere pulite con un panno morbido umido, con una spazzola morbida o con una spugna.
- **Attenzione! Le superfici esterne dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento. Prestate estrema attenzione per evitare scottature. Non toccate nessuna delle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi; utilizzate solo l'impugnatura.**

- Questo apparecchio può essere usato anche da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza esperienza o conoscenze, purché siano sotto

sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e abbiano compreso appieno le precauzioni di sicurezza e i pericoli eventuali che esso comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Sistemate l'apparecchio su una superficie termoresistente libera da ogni ostruzione. Non posizionate l'apparecchio e non mettetelo in funzione vicino o al di sotto di armadietti pensili o oggetti pendenti tipo tende o altri materiali infiammabili; non usate l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio se in funzione o ancora caldo.
- Per evitare di danneggiare la cassa, non posizionate l'apparecchio né mettetelo in funzione sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche).
- Fate in modo che il cavo di alimentazione non si trovi mai vicino alle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,

- clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).

Sistemazione del cavo di alimentazione
Secondo il modello scelto di piastra per cialde da coni gelato, l’apparecchio può avere un vano con sistema avvolgicavo oppure un semplice vano per riporre il cavo di alimentazione.
Prima di usare l’apparecchio, svolgete sempre completamente il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza o tiratelo fuori completamente dal vano avvolgicavo.
Riavvolgete il cavo o conservatelo nel suo apposito vano solo dopo che la piastra per cialde da coni gelato si sia completamente raffreddata.

Attrezzo per coni
L’attrezzo per coni fornito in dotazione consente di modellare perfettamente le cialde a forma di cono (come per esempio i coni gelato). Inserite il manico sul cono prima dell’uso.

Messa in funzione
La piastra per cialde da coni gelato va riscaldata per una diecina di minuti tenendo chiusi i coperchi. In questo modo verrà eliminato il tipico odore che la piastra per cialde da coni gelato emana al suo primo utilizzo. (Ruotate la manopola del termostato sull’impostazione più alta.)
Vi raccomandiamo di aerare bene il locale.
In seguito, pulite la piastra per cialde da coni gelato come descritto nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.
Per ragioni igieniche, la prima cialda ottenuta con l’apparecchio nuovo deve essere gettata via.

Funzionamento
- Chiudete i coperchi.
- Inserite la spina dell’apparecchio in una presa di corrente. La spia luminosa principale di colore rosso si accende.
- Ruotate la manopola del termostato sull’impostazione massima.
- Lasciate preriscaldare la piastra per cialde da coni gelato per circa 3 minuti. Dopodiché sarà pronta per l’uso.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, si accende la spia luminosa verde del termostato. Questa si spegnerà di nuovo durante ogni fase di riscaldamento.
- Aprite i due coperchi spingendo verso l’alto i due ganci di blocco.
- Prima dell’uso, ungete le piastre antiaderenti con dell’olio o grasso specifico per fritture, quello cioè che può raggiungere alte temperature in tutta sicurezza.
- Mettete l’impasto al centro della piastra inferiore.
- Chiudete il coperchio superiore e bloccatelo spingendo verso il basso i ganci di blocco, in modo che l’impasto si stenda in maniera uniforme.
- Per poter ottenere una temperatura costante, l’elemento riscaldante si spegnerà e si riaccenderà durante l’utilizzo dell’apparecchio; la spia luminosa verde del termostato, quindi, ogni tanto si spegnerà per poi riaccendersi.
- Il tempo di cottura normalmente è di 2 minuti circa, secondo il tipo di impasto e la temperatura selezionata. A cottura ultimata, controllate se la cialda ha raggiunto il livello di doratura desiderato e poi toglietela dall’apparecchio.
- Date alla cialda la forma di cono

immediatamente dopo la cottura, aiutandovi con l'apposito accessorio a forma di cono. Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, non utilizzate utensili taglienti o appuntiti nel rimuovere gli alimenti.
- Controllate il livello di doratura. Nel caso la cialda sia o troppo chiara o troppo scura, regolate di conseguenza o la manopola della temperatura o il tempo di cottura.
- Mettete dell'altro impasto sulla piastra per cialde immediatamente dopo aver tolto la cialda precedente.
- Dopo l'uso, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio con le piastre di cottura aperte.

Manutenzione generale e pulizia
- Prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente con le piastre di cottura aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Pulite la parte esterna dell'apparecchio solo con un panno morbido appena umido.
- Le piastre con rivestimento antiaderente possono essere pulite con un panno umido morbido, una spazzola morbida o una spugna.
- L'accessorio a forma di cono può essere pulito con acqua calda e detersivo per i piatti.

Ricette:

Osservazione: Per poter ottenere una doratura uniforme, tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

Coni alla cannella
Ingredienti:
50 g di margarina o burro, 75 g di zucchero, 1 uovo, 175 g di farina, 250 ml di acqua tiepida, ½ cucchiaino di cannella
Per il ripieno: panna montata o gelato
Preparazione:
Lavorate la margarina (o il burro) con una parte dello zucchero e poi aggiungete l'uovo. Aggiungete alternativamente la farina passata al setaccio e l'acqua tiepida in cui avrete sciolto la parte restante di zucchero; alla fine aggiungete la cannella. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

Coni al limone
Ingredienti:
100 g di margarina o burro, 100 g di zucchero, 2 uova, buccia di limone grattugiata, 200 g farina, 1 cucchiaino di lievito, 125 ml di acqua tiepida, 1-2 cucchiai da tavola di succo di limone
Per il ripieno: panna montata o gelato
Preparazione:
Battete insieme la margarina (o il burro) con lo zucchero e la buccia di limone sino a ottenere un impasto cremoso, poi aggiungete le uova, uno alla volta. Aggiungete alternativamente la farina setacciata con il lievito e l'acqua tiepida. Alla fine mescolate il succo di limone. Cucinate immediatamente l'impasto. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

Coni al cioccolato
Ingredienti:
3 uova, 50 g di zucchero a velo, 100 g di farina, 30 g di mandorle tritate, 2 cucchiai da tavola di cioccolato tritato
Per il ripieno: panna montata o gelato
Preparazione:
Battete le uova e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema ben ferma. Per controllare la correttezza della consistenza, tracciate un solco sulla superficie con un coltello: il segno deve rimanere visibile. Versate la farina setacciata, un cucchiaio alla volta, seguita poi dalle mandorle e dal cioccolato. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

Coni alla vaniglia
Ingredienti:
250 g di farina, 250 g di zucchero, 125 g di burro fuso, 250 ml di acqua, 1 uovo, 1 bustina di preparato per budino alla vaniglia
Per il ripieno: panna montata o gelato
Preparazione:
Fate bollire il preparato per budino alla vaniglia con l'acqua e lo zucchero. **Versate tutto l'impasto nella farina e mescolate con l'impostazione massima del frullatore.** Aggiungete l'uovo e versate il burro fuso. L'impasto deve risultare viscoso; altrimenti, aggiungete 50-100 ml di acqua tiepida e mescolate continuamente. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

Smaltimento

Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia
La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Kræmmerhusjern

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Slip-let-pladerne kan rengøres med en blød, fugtig klud eller en blød børste.
- **Advarsel: Vaffeljernets ydre bliver meget varmt under brug. Udvis stor forsigtighed for at undgå forbrændinger.**
  Berør aldrig apparatets varme dele; benyt altid håndtaget.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år gamle), og også af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under

opsyn og mindst 8 år gamle.

- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Placer vaffeljernet på en ryddet varmefast overflade. Undlad at placere og benytte vaffeljernet under overskabe eller i nærheden af hængende genstande såsom gardiner eller andre brandbare materialer; benyt aldrig vaffeljernet udendørs.
- Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn når det er tændt eller stadig er varmt.
- For at undgå skader på kabinettet, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Ledningen må aldrig komme i berøring med apparatets varme dele.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.

Opbevaring af ledningen

Afhængig af modellen har apparatet enten en oprulningstromle eller et rum til opbevaring af ledningen.
Rul altid ledningen helt ud eller tag den helt ud af opbevaringsrummet før apparatet tilsluttes.
Ledningen må ikke rulles op og lægges tilbage i opbevaringsrummet før apparatet er kølet fuldstændigt af.

Kegleformen

Den medfølgende kegleform gør det muligt at forme vaflerne til perfekte kræmmerhus (f.eks. til is). Sæt håndtaget på kegleformen før brug.

Før brug

Kræmmerhusjernet bør forvarmes 10 minutter med låget lukket. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når et apparat første gang tages i brug. (Drej termostaten hen på den højeste indstilling.)
Sørg for tilstrækkelig udluftning.
Rens kræmmerhusjernet bagefter som beskrevet under *Rengøring og vedligehold*.
Af hygiejniske årsager bør det første kræmmerhus fra et nyt apparat kasseres.

Sådan bruges kræmmerhusjernet

- Luk låget.
- Sæt stikket i stikkontakten. Det røde hovedindikatorlys vil tænde.
- Drej termostaten hen på den højeste indstilling.
- Kræmmerhusjernet forvarmes i ca. 3 minutter, derefter er det klar til brug.
- Når den forindstillede temperatur er nået vil det grønne indikatorlys tænde. Det slukker igen i genopvarmningsfaserne.
- Åbn apparatet ved at trække de to låseklemmer op.
- Før brug bør de to slip-let flader smøres med lidt olie eller fedtstof som er velegnet til stegning og derfor kan tåle opvarmning til høje temperaturer.
- Hæld dej på midten af den nederste flade.
- Luk låget og lås det fast ved at skubbe de to låseklemmer ned, så dejen spredes jævnt.
- For at opnå en jævn temperatur vil varmeelementet tænde og slukke mens apparatet er i brug; det grønne indikatorlys vil derfor af og til tænde og herefter slukke igen.
- Bagetiden er almindeligvis ca. 2 minutter, afhængig af dejens konsistens og den valgte temperatur. Når bagningen er færdig, tjekker man om vaflen har fået den ønskede bruningsgrad, hvorefter den tages ud.
- Form vaflen til et kræmmerhus umiddelbart efter bagningen, ved hjælp af kegleformen. For at undgå at beskadige slip-let belægningen, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse genstande til at tage vaflerne ud med.
- Hold øje med hvor brune vaflerne bliver. Hvis vaflerne er for lyse eller for mørke bør temperaturen eller bagetiden justeres.
- Hæld ny dej på kræmmerhusjernet umiddelbart efter at den færdigbagte vaffel er taget ud.
- Efter brug bør stikket tages ud af stikkontakten og apparatet bør køle helt af med varmefladerne åbne.

Rengøring og vedligehold

- Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet helt af med varmefladerne åbne.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
- Apparatets yderside bør kun rengøres med en blød, fugtig klud.
- De slip-let belagte plader kan rengøres med en blød, fugtig klud, en blød børste eller en svamp.
- Kegleformen kan rengøres i varmt sæbevand.

Opskrifter

Bemærk: For at opnå en ensartet bruning, bør alle ingredienser have samme temperatur.

Kanelkræmmerhus

Ingredienser:
50g margarine eller smør, 75g sukker, 1 æg, 175g mel, 250ml lunkent vand, ½ tsk. kanel
Fyld: Flødeskum eller is
Tilberedning:
Pisk fedtstoffet med noget af sukkeret, tilsæt herefter ægget. Tilsæt skiftevis mel gennem en sigte og det lunkne vand hvori det resterende sukker er opløst, og tilsæt til sidst kanel. Pisk dejen godt igennem og lad den

stå i ca. 30 minutter. Form de bagte vafler til kræmmerhus eller rør.

Citronkræmmerhus
Ingredienser:
100g margarine eller smør, 100g sukker, 2 æg, reven citronskal, 200g mel, 1 tsk. bagepulver, 125ml lunkent vand, 1-2 spsk. citronsaft
Fyld: Flødeskum eller is
Tilberedning:
Pisk fedtstof, sukker og citronskal cremet, tilsæt herefter æggene et ad gangen. Tilsæt skiftevis mel sigtet sammen med bagepulveret og det lunkne vand. Rør til sidst citronsaften i. Bag vaflerne umiddelbart herefter. Form de bagte vafler til kræmmerhuse eller rør.

Chokoladekræmmerhus
Ingredienser:
3 æg, 50g flormelis, 100g mel, 30g mandelmel, 2 spsk. reven chokolade
Fyld: Flødeskum eller is
Tilberedning:
Pisk æg og flormelis stiv. For at se om den rette konsistens er nået kan man stikke en kniv ned i overfladen; mærket skal forblive synligt. Rør herefter sigtet mel i, en skefuld ad gangen, efterfulgt af mandelmelet og den revne chokolade. Form de bagte vafler til kræmmerhuse eller rør.

Vaniljekræmmerhus
Ingredienser:
250g mel, 250g sukker, 125g smeltet smør, 250ml vand, 1 æg, 1 pose vaniljecreme
Fyld: Flødeskum eller is
Tilberedning:
Bring vaniljecremepulveret i kog med vandet og sukkeret. Rør denne blanding ind i melet med håndmikseren på højeste indstilling. Tilsæt ægget og rør det smeltede smør i. Dejen bør være flydende; ellers tilsættes 50 - 100ml lunkent vand mens der røres konstant. Form de bagte vafler til kræmmerhuse eller rør.

Bortskaffelse

Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring
På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Rånjärn

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- "Non-stick"-plattorna kan rengöras med en mjuk, fuktad duk, en mjuk borste eller en svamp.
- **Varning: apparatens yttre ytor blir mycket heta under användningen. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig. Vidrör inte apparatens heta delar; använd endast handtaget.**
- Barn (minst 8 år gamla) och även personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller bristfällig erfarenhet och kunskap får använda denna apparat. Detta under förutsättning att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner om hur apparaten används och förstår vilka riskerna är och vilka säkerhetsåtgärder som krävs.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år

gamla.

- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **ifall apparaten skulle krångla,**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Placera apparaten på en värmebeständig yta från vilken alla onödiga föremål städats bort. Placera eller använd inte apparaten i närheten av eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller dylika lättantändliga material; använd inte apparaten utomhus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påkopplad eller ännu het.
- För att undvika skador på hölje bör du inte placera eller använda apparaten på eller i närheten av heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Elsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.

Förvaring av sladden

Beroende på modell kan ditt rånjärn vara utrustat med ett förvaringsfack för den uppvirade sladden.
Sladden bör alltid dras ut till sin fulla längd eller tas ur förvaringsutrymmet innan apparaten tas i bruk.
Låt apparaten svalna helt innan sladden viras upp eller sätts i förvaringsfacket.

Verktyg för rånformning

Med verktyget som medföljer formar du enkelt rånen till strutar (t ex för glass). Montera handtaget på plats innan du använder verktyget.

Innan första användningen

Låt rånjärnet värmas upp i 10 minuter med locket stängt. (Vrid termostatknappen till den högsta temperaturen). Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar apparaten i bruk.
Se till att vädra ordentligt.
Rengör därefter rånjärnet enligt avsnittet *Rengöring och skötsel*.
Av hygieniska skäl bör du kasta bort det första rånet.

Användning

- Stäng rånjärnets lock.

- Sätt stickproppen i vägguttaget. Den röda signallampan tänds.
- Vrid termostatknappen till dess maximala inställning.
- Låt rånjärnet värmas upp i ca. 3 minuter. Apparaten är klar för användning.
- När den förinställda temperaturen har uppnåtts tänds den gröna termostatlampan. Den släcks igen när uppvärmningen åter aktiveras.
- Öppna locken genom att dra de två låsklämmorna uppåt.
- Innan användningen borde "non stick"-ytorna smörjas lätt med en liten mängd olja eller fett som är speciellt ämnade för stekning och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.
- Häll smeten i mitten på nedre stekytan.
- Stäng det övre locket och lås det på plats genom att trycka de två låsklämmorna neråt så sprider sig smeten jämnt.
- För att uppnå en konstant temperatur kopplas värmeelementet på och av medan apparaten är i användning; den gröna termostatlampan kommer därför att tändas temporärt och därefter släckas igen.
- Gräddningstiden är ca 2 minuter beroende på sort av smet och termostatens inställning. När gräddningen är klar bör du kontrollera om rånet har den önskade nivån av bryning och ta ut rånet.
- Forma rånet till en kon genast efter gräddningen med hjälp av formningsverktyget. För att förhindra att "non-stick"-ytan skadas, bör du inte använda några vassa eller skarpa föremål när du tar bort rånet.
- Kontrollera att rånet har rätt färg. Ändra temperaturinställning eller gräddningstid om rånet är för ljust eller för mörkt.
- Häll ny smet i rånjärnet så snart du har tagit bort det färdiga rånet.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen och låt apparaten svalna med stekytorna öppna.

Rengöring och skötsel

- Dra stickproppen ur vägguttaget och vänta, utan att stänga rånjärnets lock, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras med vatten eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Torka apparatens utsida med fuktig duk. Doppa aldrig apparaten i vatten.
- Stekytorna kan rengöras med fuktig duk, mjuk borste eller fuktad svamp.
- Formningsverktyget kan diskas i varmt vatten med tillsatt diskmedel.

Recept:

Anmärkning: Alla ingredienser bör ha samma temperatur för att rånen skall bli jämnt bruna.

Kanelrån

Ingredienser:
50 g margarin eller smör, 75 g socker, 1 ägg, 175 g vetemjöl, 250 ml ljumt vatten, ½ tsk kanel
Som fyllning: vispgrädde eller glass
Tillredning:
Rör fettet mjukt med en del av sockret och tillsätt sedan ägget. Tillsätt omväxlande mjölet som du siktat genom en sil, det ljumma vattnet i vilket du upplöst resten av

sockret och tillsätt till sist kanelen. Rör om smeten väl och låt den stå ca 30 minuter. Forma de färdiga rånen till strutar eller till rullar.

Citronrån
Ingredienser:
100 g margarin eller smör, 100 g socker, 2 ägg, rivet skal av en citron, 200 g vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 125 ml ljumt vatten, 1-2 msk citronsaft
Som fyllning: vispgrädde eller glass
Tillredning:
Vispa fettet, sockret och det rivna citronskalet mjukt och tillsätt därefter äggen ett i sänder. Tillsätt vetemjölet innehållande bakpulvret med hjälp av en sil och det ljumma vattnet omväxlande. Blanda slutligen i citronsaften. Grädda smeten genast. Forma de färdiga rånen till strutar eller rullar.

Chokladstrutar
Ingredienser:
3 ägg, 50 g florsocker, 100 g vetemjöl, 30 g mald mandel, 2 tsk riven choklad
Som fyllning: vispgrädde eller glass
Tillredning:
Rör äggen och florsockret tills blandningen hårdnar. För att kontrollera om rätt konsistens har uppnåtts kan du föra ett knivblad över ytan; märken efter kniven borde förbli synliga. Blanda i det siktade vetemjölet, sked efter sked, och därefter mandeln och den rivna chokladen. Forma de färdiga rånen till strutar eller rullar.

Vaniljrån
Ingredienser:
250 g vetemjöl, 250 g socker, 125 g smält smör, 250 ml vatten, 1 ägg, 1 paket vaniljkrämspulver
Som fyllning: vispgrädde eller glass
Preparation:
Låt vaniljkrämspulvret, vattnet och sockret koka upp. Rör ner hela blandningen i vetemjölet med elvispens högsta hastighet. Tillsätt ägget och blanda i det smälta smöret. Smeten borde bli trögflytande; annars bör du blanda i 50 – 100 ml ljumt vatten under konstant omrörning. Forma de färdiga rånen till strutar eller rullar.

Avfallshantering

Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland
För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Vohvelirauta

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla, pehmeällä harjalla tai pesusienellä.
- **Varoitus: laitteen kosketuspinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Ole varovainen laitetta käsitellessäsi välttyäksesi palovammoilta. Älä koske laitteen kuumiin osiin, käytä vain kahvaa.**

- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat), ja myös henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, jos he ovat valvonnan alaisena tai jos heille on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttöä varten.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa

pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - **käytön jälkeen**
  - **jos laitteessa on käyttöhäiriö**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestävälle pinnalle. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien tai verhojen alla. Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä jätä toiminnassa olevaa tai vielä kuumaa laitetta ilman valvontaa.
- Jotta ulkokuori ei vaurioituisi, älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Pidä kaikki virtajohdot aina kaukana laitteen kuumista osista.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Liitäntäjohdon säilytys

Mallista riippuen vohveliraudassa voi olla liitäntäjohdon säilytyskela tai säilytystila. Vedä liitäntäjohto täyteen mittaansa tai ota koko johto esiin, ennen kuin alat käyttää laitetta.
Anna laitteen jäähtyä täysin, ennen kuin kelaat liitosjohdon sisään tai käärit johdon säilytystilaan.

Kartiotyökalu

Oheinen kartiotyökalu mahdollistaa vohvelien täydellisen muotoilun kartioiksi (esim. jäätelöä varten). Asenna kartioon kahva ennen käyttöä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kuumenna vohvelirautaa kansi suljettuna noin 10 minuuttia. Näin poistuu ensikäytölle tyypillinen haju. (Käännä termostaatin säädin suurimpaan asetukseen.)
Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.
Puhdista laite *Puhdistus ja huolto* -kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
Hygieniasyistä ensimmäinen laitteesta tuleva vohveli tulee heittää pois.

Käyttö

- Sulje kansi.
- Laita pistotulppa pistorasiaan. Punainen päämerkkivalo syttyy.
- Kytke termostaatin säädin maksimiasetukseen.
- Esilämmitä vohvelirautaa noin 3 minuuttia, ja laite on käyttövalmis.
- Kun esiasetettu lämpötila on saavutettu,

vihreä termostaattivalo syttyy. Se sammuu jälleen uudelleenlämmitysjakson jälkeen.
- Avaa kaksi levyä vetämällä kaksi lukitussalpaa ylös.
- Ennen käyttöä tarttumattomiksi käsitellyt levyt tulee rasvata kevyesti pienellä määrällä paistamiseen tarkoitettua, kovaa kuumentamista kestävää öljyä tai rasvaa.
- Kaada taikina pohjaosan keskelle.
- Sulje yläkansi ja lukitse se painamalla kaksi lukitussalpaa alas, jotta taikina leviää tasaisesti.
- Tasaisen lämpötilan saavuttamiseksi lämpövastus kytkeytyy päälle ja pois päältä laitteen ollessa käytössä; vihreä termostaattivalo syttyy ja sammuu sen vuoksi satunnaisesti.
- Paistoaika on noin 2 minuuttia taikinan laadusta ja valitusta lämpötilasta riippuen. Kun vohveli on paistettu valmiiksi, tarkista, onko se sopivan ruskea ja poista se.
- Muotoile vohveli kartion muotoon muotoilutyökalun avulla. Jotta estetään tarttumattoman pinnan vaurioituminen, älä poista ruokaa terävillä tai teräväkärkisillä esineillä.
- Tarkista, onko vohveli sopivan ruskea. Jos se on liian vaalea tai liian tumma, säädä lämpötilaa tai paistoaikaa.
- Kaada vohvelirautaan uusi taikinaerä heti, kun olet nostanut edellisen vohvelin pois.
- Käytön jälkeen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.

Puhdistus ja huolto
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, ja anna laitteen jäähtyä paistopinnat avoimina.
- Sähköturvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa vedellä eikä upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla tai pehmeällä harjalla tai sienellä.
- Muotoilutyökalu voidaan pestä kuumassa saippuavedessä.

Ohjeita

Huomio: Jotta vohvelit ruskistuisivat tasaisesti, tulee kaikkien taikinan aineiden olla samanlämpöisiä.

Kanelikartiot
Ainekset:
50 g margariinia tai voita, 75 g sokeria, 1 muna, 175 g jauhoja, 250 ml haaleaa vettä, ½ tl kanelia
Täyte: kermavaahtoa tai jäätelöä
Valmistus:
Vaahdota rasva ja osa sokerista, lisää sitten muna. Lisää vuoroin jauhoja siivilän kautta siivilöitynä ja haaleaa vettä, johon loput sokerista on liuotettu ja lisää lopuksi kaneli. Vatkaa taikina hyvin ja anna sen nousta noin 30 minuuttia. Muotoile paistetut vohvelit kartioiksi tai rulliksi.

Sitruunakartiot
Ainekset:
100 g margariinia tai voita, 100 g sokeria, 2 munaa, raastettu sitruunan kuori, 200 g jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 125 ml haaleaa vettä, 1-2 tl sitruunamehua
Täyte: kermavaahtoa tai jäätelöä
Valmistus:
Vatkaa rasva, sokeri ja sitruunan kuori

vaahdoksi, lisää sitten munat yksi kerrallaan. Lisää vuoroin jauhoja siivilöitynä, joihon on lisätty leivinjauhe, sekä haaleaa vettä. Sekoita lopuksi joukkoon sitruunamehu. Leivo taikina välittömästi. Muotoile paistetut vohvelit kartioiksi tai rulliksi.

Suklaakartiot
Ainekset:
3 munaa, 50 g tomusokeria, 100 g jauhoja, 30 g jauhettuja manteleita, 2 tl suklaaraastetta
Täyte: kermavaahtoa tai jäätelöä
Valmistus:
Vaahdota munat ja tomusokeri, kunnes seos on paksua. Oikea paksuus tarkistetaan vetämällä veitsellä viiva pintaan: merkin pitäisi jäädä näkyviin. Sekoita joukkoon siivilöidyt jauhot lusikallinen kerrallaan ja sen jälkeen mantelit sekä suklaaraaste.

Vaniljakartiot
Ainekset:
250 g jauhoja, 250 g sokeria, 125 g voisulaa, 250 ml vettä, 1 muna, 1 pussi vaniljakastikejauhetta
Täyte: kermavaahtoa tai jäätelöä
Valmistus:
Kiehauta vaniljakastikejauheen, veden ja sokerin seos. Sekoita koko seos jauhoihin sekoittimen suurinta asetusta käyttämällä. Lisää muna ja sekoita joukkoon voisula. Taikinan täytyy olla sitkeää, lisää muutoin 50 - 100 ml haaleaa vettä jatkuvasti sekoittamalla. Muotoile paistetut vohvelit kartioiksi tai rulliksi.

Jätehuolto
Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia

materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu
Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.
Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Waflownica z narzędziem do rożków

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Płyty pokryte warstwą nieprzywierającą można wycierać delikatną i wilgotną ściereczką, delikatną szczoteczką lub gąbką.
- **Uwaga: podczas pracy zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzenia.**
  Nie dotykać żadnych gorących elementów gofrownicy; trzymać wyłącznie za uchwyt.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy

znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Gofrownicę należy stawiać na żaroodpornej powierzchni z dala od innych przedmiotów. Nie ustawiać, ani nie włączać urządzenia w pobliżu lub poniżej: szafek wiszących lub innych wiszących elementów, np. zasłon, łatwopalnych materiałów; nie używać gofrownicy na wolnym powietrzu.
- Nie zostawiać włączonego lub rozgrzanego urządzenia bez nadzoru.
- Uwaga! Umieszczanie gofrownicy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ciepła, ognia czy wydzielających się łatwopalnych oparów grozi jej uszkodzeniem.
- Przewód zasilający powinien zawsze znajdować się z dala od gorących elementów gofrownicy.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych

podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.

Przechowywanie przewodu zasilającego
W zależności od modelu waflownica może być wyposażona w mechanizm zwijania przewodu lub w schowek na przewód zasilający.
Przed włączeniem waflownicy przewód należy rozwinąć na całą długość lub wyjąć go ze schowka.
Przewód można zwinąć lub włożyć do schowka tylko wtedy, kiedy waflownica całkowicie ostygnie.

Narzędzie do rożków
Narzędzie do rożków umożliwia formowanie wafelków w idealne rożki (np. na lody).
Przed rozpoczęciem korzystania z narzędzia przymocować do niego uchwyt.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy
Rozgrzewać waflownicę przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. W ten sposób usuwa się specyficzny zapach nowego urządzenia. (Ustawić regulator temperatury na najwyższej pozycji).
Należy wówczas zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.
Po użyciu, wyczyścić waflownicę w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
Ze względów higienicznych, pierwszy wafel zrobiony w nowym urządzeniu należy wyrzucić do śmieci

Obsługa
- Zamknąć pokrywę.
- Włączyć urządzenie. Zapali się wówczas czerwony główny wskaźnik świetlny.
- Ustawić regulator temperatury na najwyższej pozycji.
- Nagrzewać waflownicę przez około 3 minuty. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do pracy.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, zapala się zielona lampka regulatora temperatury. Kiedy urządzenie wznowi proces ogrzewania się, lampka zgaśnie.
- Otworzyć urządzenie, ciągnąc dwa klipsy blokujące.
- Przed użyciem, pokryć warstwy ochronne płyt niewielką ilością tłuszczu lub oleju przeznaczonego do smażenia w wysokich temperaturach.
- Wlać ciasto na środek dolnej płyty.
- Zamknąć górną płytę i zablokować za pomocą dwóch klipsów blokujących, aby ciasto mogło się równo rozprowadzić.
- Aby utrzymać stałą temperaturę w urządzeniu, element grzejny będzie się włączać i wyłączać, dlatego co jakiś czas zielona lampka kontrolna regulatora temperatury będzie zapalać się i gasnąć.
- Zwykle czas smażenia wynosi około 2 minut, w zależności od ciasta i ustawionej temperatury. Kiedy zakończy się proces smażenia, sprawdzić, czy wafel jest odpowiednio zarumieniony i zdjąć go.
- Zwinąć wafel w rożek natychmiast po smażeniu, używając do tego celu narzędzia do rożków. Aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni płyty, nie używać do zdejmowania żywności żadnych ostrych czy szpiczastych narzędzi.
- Sprawdzić poziom zarumienienia się wafla. Jeśli jest on zbyt jasny lub zbyt ciemny, zmienić odpowiednio poziom temperatury lub czas pieczenia.
- Wlać świeże ciasto do waflownicy bezpośrednio po wyjęciu upieczonego

wcześniej wafla.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż waflownica ostygnie.

Czyszczenie i konserwacja
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać na ostygnięcie waflownicy przy otwartych pokrywach.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Zewnętrzną powierzchnię waflownicy można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką.
- Płyty pokryte warstwą nieprzywierającą można wycierać delikatną i wilgotną ściereczką, delikatną szczoteczką lub gąbką.
- Narządzie do rożków można myć w gorącej wodzie z detergentem.

Przepisy:

Wskazówka: Aby uzyskać równomierne zarumienienie, wszystkie składniki powinny mieć tę samą temperaturę.

Rożki cynamonowe
Składniki:
50g margaryny lub masła, 75g cukru, 1 jajko, 175g mąki, 250ml letniej wody, ½ łyżeczki cynamonu
Nadzienie: bita śmietana lub lody
Przygotowanie:
Zmiksować tłuszcz i nieco cukru po czym dodać jajko. Na zmianę dodawać mąkę przesiewaną przez sitko i letnią wodę, w której uprzednio rozpuszczona została reszta cukru, a na koniec dodać cynamon. Ubić dobrze ciasto i pozostawić na około 30 minut, aby wyrosło. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

Rożki cytrynowe
Składniki:
100g margaryny lub masła, 100g cukru, 2 jajka, starta skórka cytryny, 200g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 125ml letniej wody, 1-2 łyżka stołowa soku z cytryny
Nadzienie: bita śmietana lub lody
Przygotowanie:
Zmiksować tłuszcz, cukier i skórkę z cytryny, aż masa osiągnie kremową konsystencję, po czym dodać jajka – jedno po drugim. Na zmianę dodawać mąkę, przesiewaną wraz z proszkiem do pieczenia, oraz letnią wodę. Na koniec zmieszać ciasto z sokiem z cytryny. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

Rożki czekoladowe
Składniki:
3 jajka, 50g cukru pudru, 100g mąki, 30g mielonych migdałów, 2 łyżki stołowe startej czekolady
Nadzienie: bita śmietana lub lody
Przygotowanie:
Ubić jajka z cukrem pudrem, aż do osiągnięcia sztywnej pianki. Aby sprawdzić, czy konsystencja jest już wystarczająca, przeciągnąć ostrzem noża po powierzchni – powinien pozostać widoczny ślad. Dodawać po łyżce przesianej mąki, migdałów i startej czekolady. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

Rożki waniliowe
Składniki:
250g mąki, 250g cukru, 125g roztopionego masła, 250ml wody, 1 jajko, 1 torebka budyniu waniliowego
Nadzienie: bita śmietana lub lody
Przygotowanie:
Doprowadzić do wrzenia mieszankę budyniu, wody i cukru. Zmiksować całą mieszankę z mąką, mikserem ustawionym na najwyższe obroty. Następnie dodać jajko i roztopione masło. Ciasto powinno być kleiste – można ewentualnie dodać 50-100ml letniej wody, cały czas mieszając ciasto. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

Utylizacja

Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja
Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.
Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Παρασκευαστής για λεπτές βάφλες/ χωνάκια

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό υγρό πανί, με μια μαλακή βούρτσα ή με ένα σπόγγο.
- **Προειδοποίηση:**

Κατά τη λειτουργία, οι θερμοκρασίες των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής είναι πολύ υψηλές. Προσέχετε πολύ για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων.
Μην αγγίζετε τα θερμά μέρη της συσκευή. Χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες

ή χωρίς πείρα και γνώσεις, εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- **Βγάζετε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης,**
  - **πριν καθαρίσετε τη συσκευή.**
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια που αντέχει τη θερμότητα στην οποία δεν υπάρχουν εμπόδια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ είναι ενεργοποιημένη ή είναι ακόμη ζεστή.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο περίβλημα, μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.
- Θα πρέπει να φυλάσσετε το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,

- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

Φύλαξη ηλεκτρικού καλωδίου
Ανάλογα με το μοντέλο, ο παρασκευαστής λεπτών βαφλών/κώνων μπορεί να διαθέτει ένα χώρο περιέλιξης ηλεκτρικού καλωδίου ή θάλαμο φύλαξης καλωδίου.
Πριν από κάθε χρήση της συσκευής, πρέπει πάντα να ξετυλίγετε πλήρως το καλώδιο ή να το βγάζετε από το χώρο αποθήκευσής του.
Τυλίξτε το καλώδιο ή αποθηκεύστε το μόνο εφόσον ο παρασκευαστής λεπτών βαφλών/κώνων έχει κρυώσει εντελώς.

Εργαλείο κώνου
Το εργαλείο κώνου που παρέχεται επιτρέπει τον τέλειο σχηματισμό των λεπτών βαφλών σε κώνους (π.χ. για παγωτό). Προσαρμόστε τη λαβή στον κώνο πριν από τη χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση
Προθερμάνετε τον παρασκευαστή λεπτών βαφλών/κώνων για δέκα λεπτά με κλειστά καπάκια. Με τον τρόπο αυτό, θα απομακρυνθεί η χαρακτηριστική οσμή που αναδίδεται όταν ανάβετε για πρώτη φορά τη συσκευή. (Θέστε το θερμοστάτη στην υψηλότερη ρύθμισή του).
Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός. Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Καθαρισμός και φροντίδα*.
Για λόγους υγιεινής, απορρίψτε την πρώτη λεπτή βάφλα από την καινούργια συσκευή.

Λειτουργία
- Κλείστε τις πλάκες.
- Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα. Θα ανάψει η κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία.
- Στρέψτε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμισή του.
- Προθερμάνετε τον παρασκευαστή λεπτών βαφλών/κώνων για περίπου 3 λεπτά. Μετά την προθέρμανση είναι έτοιμος για χρήση.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, θα ανάψει η πράσινη λυχνία του θερμοστάτη. Θα σβήσει ξανά κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε φάσης προθέρμανσης.
- Για να ανοίξετε τις δύο πλάκες, τραβήξτε τα δύο ασφαλιστικά κλιπ προς τα επάνω.
- Πριν από τη χρήση θα πρέπει να αλείψετε τις αντικολλητικές πλάκες με μια μικρή ποσότητα λαδιού ή λίπους το οποίο είναι ειδικό για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε το μείγμα στο κέντρο της κάτω πλάκας.
- Κλείστε το πάνω καπάκι και ασφαλίστε το πιέζοντας τα δύο ασφαλιστικά κλιπ προς τα κάτω προκειμένου να απλωθεί το μείγμα παντού ομοιόμορφα.
- Για την επίτευξη σταθερής θερμοκρασίας, το θερμαντικό στοιχείο θα ενεργοποιείται και θα απενεργοποιείται ενώ χρησιμοποιείται η συσκευή. Επομένως, η πράσινη λυχνία του θερμοστάτη περιστασιακά θα ανάβει και μετά θα σβήνει ξανά.
- Ο χρόνος ψησίματος είναι κανονικά περίπου 2 λεπτά, ανάλογα με τη φύση του μείγματος και την επιλεγμένη θερμοκρασία. Μετά το τέλος του ψησίματος, ελέγξτε ότι η λεπτή βάφλα έχει το επιθυμητό επίπεδο χρώματος και βγάλτε την.
- Διαμορφώστε τη λεπτή βάφλα σε χωνάκι αμέσως μετά το ψήσιμο

χρησιμοποιώντας το εργαλείο διαμόρφωσης. Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην αντικολλητική επικάλυψη, μην χρησιμοποιείτε κανένα αιχμηρό ή μυτερό αντικείμενο για να αφαιρέσετε το φαγητό.

- Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος της λεπτής βάφλας. Εάν η λεπτή βάφλα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη ή σκουρόχρωμη, ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο ψησίματος αναλόγως.
- Εάν απαιτείται, τοποθετήστε φρέσκια ζύμη στον παρασκευαστή λεπτών βαφλών/κώνων αμέσως μόλις αφαιρέσετε τη λεπτή βάφλα.
- Μετά τη χρήση, φροντίζετε πάντα να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει με τις πλάκες ψησίματος ανοιχτές.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν από τον καθαρισμό, φροντίζετε πάντα να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει με τις πλάκες ψησίματος ανοιχτές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μόνο με μαλακό υγρό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί, μια μαλακή βούρτσα ή ένα σπόγγο.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εργαλείο διαμόρφωσης με ζεστό σαπουνόνερο.

Συνταγές:

Σημείωση: Για να πετύχετε ομοιόμορφο χρώμα, πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία.

Χωνάκια κανέλας

Συστατικά:
50 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γρ. ζάχαρη, 1 αβγό, 175 γρ. αλεύρι, 250 κ.ε. χλιαρό νερό, ½ κ.γ. κανέλα
Για τη γέμιση: σαντιγί ή παγωτό
Παρασκευή:
Χτυπήστε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο και λίγη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρέμα και μετά προσθέστε το αβγό. Προσθέστε εναλλάξ το κοσκινισμένο αλεύρι και το χλιαρό νερό, στο οποίο έχετε διαλύσει την υπόλοιπη ζάχαρη. Στο τέλος, προσθέστε την κανέλα. Χτυπήστε καλά τη ζύμη και αφήστε τη να φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά. Σχηματίστε τις ψημένες λεπτές βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

Χωνάκια λεμονιού

Συστατικά:
100 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 2 αβγά, τριμμένη φλούδα λεμονιού, 200 γρ. αλεύρι, 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ, 125 κ.ε. χλιαρό νερό, 1-2 κ.γ. χυμό λεμονιού
Για τη γέμιση: σαντιγί ή παγωτό
Παρασκευή:
Χτυπήστε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη φλούδα λεμονιού μέχρι να γίνει κρέμα και μετά προσθέστε τα αβγά ένα-ένα. Προσθέστε εναλλάξ το αλεύρι, το οποίο έχει κοσκινιστεί με το μπέικιν πάουντερ, και το χλιαρό νερό. Τέλος, ανακατέψτε και το χυμό λεμονιού. Ψήστε τη ζύμη αμέσως. Σχηματίστε τις ψημένες λεπτές βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

Χωνάκια σοκολάτας
Συστατικά:
3 αβγά, 50 γρ. ζάχαρη άγχη, 100 γρ. αλεύρι, 30 γρ. τριμμένα αμύγδαλα, 2 κ.γ. τριμμένη σοκολάτα
Για τη γέμιση: σαντιγί ή παγωτό
Παρασκευή:
Χτυπήστε τα αβγά και τη ζάχαρη άχνη μέχρι να γίνουν πηκτή κρέμα. Για να ελέγξετε αν έχει επιτευχθεί η σωστή πυκνότητα, χαράξτε την επιφάνεια με ένα μαχαίρι. Το σημάδι πρέπει να παραμένει ορατό. Ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι, κουτάλι-κουτάλι, και μετά τα αμύγδαλα και την τριμμένη σοκολάτα. Σχηματίστε τις ψημένες βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

Χωνάκια βανίλια
Συστατικά:
250 γρ. αλεύρι, 250 γρ. ζάχαρη, 125 γρ. λιωμένο βούτυρο, 250 κ.ε. νερό, 1 αβγό, 1 δόση βανίλια σε σκόνη
Για τη γέμιση: σαντιγί ή παγωτό
Παρασκευή:
Βράστε τη κρέμα βανίλιας, το νερό και τη ζάχαρη. Αναμίξτε ολόκληρο το μίγμα μέσα στο αλεύρι, χρησιμοποιώντας μίξερ στην υψηλότερη ρύθμιση. Προσθέστε το αβγό και ανακατέψτε και το λιωμένο βούτυρο. Η ζύμη πρέπει να είναι παχύρευστη. Διαφορετικά, προσθέστε 50 – 100 κ.ε. χλιαρό νερό ενώ ανακατεύετε συνεχόμενα. Σχηματίστε τις ψημένες λεπτές βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

Απόρριψη

Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση
Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.
Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Электровафельница для выпекания тонких вафель

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Плиты с антипригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой.
- **Предупреждение!**

При работе наружная поверхность прибора сильно нагревается. Будьте осторожны, чтобы не получить ожог. Не прикасайтесь к нагревающимся частям прибора, беритесь только за ручку.
- Этот прибор может использоваться детьми (не моложе 8-летнего возраста), а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или

умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- Установите прибор на теплостойкую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им вблизи или под кухонными шкафами и такими висячими предметами, как занавески или другие легковоспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной

эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

Хранение шнура питания
В зависимости от модели, эта вафельница может быть снабжена устройством автоматической намотки шнура или иметь специальное отделение для его хранения.
Всегда вынимайте шнур питания из отделения для его хранения и разматывайте его на полную длину перед включением прибора.
Сматывайте или убирайте шнур в отделение для его хранения только после того, как вафельница полностью остынет.

Конус
Конус из комплекта прибора обеспечивает отличное сворачивание вафель в рожки (например, для мороженого). Перед использованием прикрепите к конусу ручку.

Перед первым включением
Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. (Установите ручку термостата в самое верхнее положение.) Обеспечьте, пожалуйста, достаточную вентиляцию.
После этого почистите вафельницу, как указано в разделе *Чистка и общий уход*.
Из гигиенических соображений первую вафлю, испеченную в новом приборе, следует выбросить.

Работа
- Закройте рабочие поверхности.
- Включите вилку шнура питания в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 3 минут. После этого она готова к работе.
- После достижения заданной температуры нагрева загорается зеленая лампочка термостата. Она снова погаснет при выполнении любого последующего этапа нагрева.
- Откройте обе рабочие поверхности, подав защелки вверх.
- Перед использованием нужно смазать рабочие поверхности с антипригарным покрытием небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте тесто на середину нижней рабочей поверхности.
- Закройте верхнюю крышку и зафиксируйте ее, нажав на обе защелки, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
- Чтобы обеспечить постоянную

температуру нагрева, нагревательный элемент будет включаться и выключаться во время использования прибора, поэтому зеленая лампочка термостата будет то загораться, то гаснуть.
- В зависимости от типа теста, а также от выбранной температуры время выпекания составляет обычно порядка 2 минут. После выпекания проверьте, соответствует ли подрумянивание вафли желаемой степени и выньте вафлю из прибора.
- Сразу же после выпекания сверните вафлю в рожок при помощи конуса из комплекта прибора. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не пользуйтесь для снятия пищи с рабочей поверхности острыми или остроконечными предметами.
- Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпекания.
- Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
- Закончив выпекание, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми рабочими поверхностями.

Чистка и общий уход
- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми рабочими поверхностями.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
- Рабочие поверхности с антипригарным покрытием можно очищать мягкой увлажненной тканью, мягкой щеткой или губкой.
- Конус для сворачивания вафель в рожки можно мыть в горячей мыльной воде

Рецепты

Примечание: Чтобы добиться равномерного подрумянивания, все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

Коричные вафельные рожки
Ингредиенты
50 г маргарина или сливочного масла, 75 г сахара, 1 яйцо, 175 г муки, 250 мл теплой воды, ½ чайной ложки корицы
Начинка: взбитые сливки или мороженое
Приготовление
Смешайте жир и немного сахара, затем добавьте яйцо. Поочередно добавьте муку, просеянную через сито и теплую воду с растворенным в ней оставшимся сахаром, и в завершение добавьте корицы. Хорошо взбейте тесто и оставьте его подниматься примерно на 30 минут. Сверните испеченные вафли в рожки или в трубочки.

Лимонные вафельные рожки
Ингредиенты
100 г маргарина или сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, тертая лимонная кожура, 200 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 125 мл теплой воды,

1-2 столовых ложки лимонного сока
Начинка: взбитые сливки или мороженое
Приготовление
Сбейте жир, сахар и лимонную кожуру до кремообразного состояния, после чего добавьте яйца по одному. Поочередно добавьте муку, просеянную с пекарским порошком, и теплую воду. После этого смешайте с лимонным соком. Сразу же приступите к выпеканию. Сверните испеченные вафли в вафельные рожки или трубочки.

Шоколадные вафельные рожки
Ингредиенты
3 яйца, 50 г сахарной пудры, 100 г муки, 30 г толченого миндаля, 2 столовых ложки тертого шоколада
Начинка: взбитые сливки или мороженое
Приготовление
Взбейте яйца и сахарную пудру до плотного состояния. Чтобы проверить правильность достигнутой консистенции, проведите по поверхности смеси лезвием ножа: на поверхности должен остаться видимый след. Перемешайте с просеянной мукой, засыпая ложку за ложкой и добавляя миндаль и тертый шоколад. Сверните испеченные вафли в вафельные рожки или трубочки.

Ванильные вафельные рожки
Ингредиенты
250 г муки, 250 г сахара, 125 г растопленного сливочного масла, 250 мл воды, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного крема-концентрата
Начинка: взбитые сливки или мороженое
Приготовление
Довести смесь ванильного крема-концентрата, воды и сахара до кипения. Перемешайте всю смесь с мукой на максимальной скорости. Добавьте яйцо и смешайте с растопленным сливочным маслом. Тесто должно быть вязким; если нет, добавьте от 50 до 100 мл теплой воды, постоянно перемешивая. Сверните испеченные вафли в рожки или трубочки.

Утилизация

Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия
Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в

указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelingen
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^{E}
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

www.severin.com

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 8873.0000